Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №93»  
(МДОУ Детский сад №93)

**ПРИКАЗ**

|  |  |
| --- | --- |
| от 10.01.2022 | № 214-О |

**Об утверждении «Программы (плана) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в МДОУ«Детский сад №93»на 2022 год**

На Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 г. №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации и других объекта социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», ТРТС №021/2011 «О безопасной пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить «Программу (план) производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнениемсанитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятийпри осуществлении образовательной деятельностив Муниципальном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад №93».

2. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя заведующей по АХЧ.

|  |
| --- |
| Заведующая МДОУ  «Детский сад №93» М.Г. Бочкина |

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №93»  
(МДОУ «Детский сад №93»)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **УТВЕРЖДАЮ** | |
|  | ЗаведующийМДОУ «Детскийсад №93» | |
|  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | М.Г. Бочкина |
|  | 10 января 2022года | |
|  |  |  |

**ПРОГРАММА (ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
**за соблюдением санитарных правил и выполнением**  
**санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**  
**при осуществлении образовательной деятельности**  
**в Муниципальном дошкольном образовательном учреждении**  
**«Детский сад №93»**

г.Саранск  
2022 год

**1. Паспорт программы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Характеристика объекта** | |
| Полное исокращенное наименование: | Муниципальное дошкольное образовательноеучреждение «Детский сад № 93» (МДОУ «Детский сад №93») |
| Типобъекта: | образовательная организация |
| Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация | 1) образовательная:   * дошкольное образование; * дополнительное образование детей;   2) медицинская:   * оказывает первичной доврачебной медико-санитарнойпомощь ГБУЗ РМ «Детская поликлиника №1»; * оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи вамбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации (проведениюпрофилактических прививок); * проведению медицинских осмотров |
| Юридическийадрес: | 430910, г.о. Саранск, р.п. Луховка, ул. Октябрьская, д.17А; |
| Фактический адрес: | 430905, г.о. Саранск, с. Горяйновка, ул. Орлова, д.5Г (2 корпус); 430910, г.о. Саранск, р.п. Луховка, ул. С.Волкова, д.5 (3 корпус) |
| **Характеристика здания** | |
| Тип строения | 1 корпус-отдельно стоящее двухэтажное здание с подвальным этажом  2 корпус – пристроенное одноэтажное здание к двухэтажному зданию школы  3 корпус – отдельно стоящее трехэтажное здание с подвальным и цокольным помещением |
| Площадь | 6034,7 кв. м. |
| Оборудование | оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер), оборудование для проведения учебной деятельности |
| **Характеристикаинженерныхсистем** | |
| Освещение | естественное и искусственное |
| Система вентиляции | естественная, приточно-вытяжная |
| Система отопления | централизованная, от городской сети (1,2 корпус);  газовая котельная (3 корпус) |
| Система водоснабжения | горячая и холодая, централизованные |
| Система канализации | подключено к городской сети канализации |
|  |  |

**2. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроляфакторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

* Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 17.09.1998 №157-Ф3 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
* Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации»;
* Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдениемсанитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических)мероприятий»;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
* СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
* СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
* СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
* СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
* СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевыхпродуктов»;
* СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
* ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
* ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
* ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
* ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
* ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
* Приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
* Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

**3. Переченьработников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Должность** | **Функции** | **Распорядительный акт о возложении** **функций** |
| 1 | Заведующий | * общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; * организация плановых медицинских осмотровработников; * организация профессиональной подготовки иаттестации работников; * разработка мероприятий, направленных наустранение выявленных нарушений | Распоряжение от 18.10.2019 № 913-рк |
| 2 | Старшийвоспитатель | * контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми; * исполнение мер по устранению выявленных нарушений | Приказ от 01.09.2021 № 4-О |
| 3 | Медработник(по согласованию) | * контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров иналичием у него личных медицинских книжек; * медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников; * контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников; * ведение учета и отчетности по производственному контролю | по согласованию |
| 4 | Заместительзаведующегопо АХЧ | * контроль соблюдения санитарных требований ксодержанию помещений и территории; * организациялабораторно-инструментальных исследований; * ведение учетной документации; * разработка мер по устранению выявленных нарушений; * контрольохраныокружающейсреды; | Приказ от 01.09.2021 № 4-О |
| 5 | Ответственный попитанию | * контроль организации питания; * отслеживание витаминизации блюд; * ведениеучетнойдокументации | Приказот 01.09.2021 №11-О |

4. Переченьхимических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность длячеловека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Объект (вид)контроля** | **Показателиисследования** | **Кратность** | **Местоконтроля(количествозамеров)** | **Основание** | **Формаучетарезультатов** |
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха | 2 раза в год –в теплый ихолодныйпериоды | Помещения для занятий, кабинеты, спортивный зал (не менее 10% помещений –по 1 точке)  Рабочие места, в том числе в производственных помещениях пищеблока(по 2 точки) | СП 2.2.3670-20,СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4 | Протокол,журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Скорость движения воздуха |
| Относительная влажность воздуха |
| 2 | Освещенность | Уровнисвета,коэффициентпульсации | 1 раз в год – в темное время суток | Помещения для занятий,кабинеты, оборудованные персональными электронными средствами обучения, спортивный и музыкальный залы (не менее 20% помещений –по 1 точке)  Рабочие места, в том числе в производственных помещениях (по 2 точки) | СанПиН 1.2.3685-21,МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6, МР 2.4.0242-21. 2.4 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 3 | Шум | Уровни звука, звукового давления | 1 раз в 2 года | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 10% помещений –по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685-21,МР 2.4.0242-21. 2.4 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 1 раз в год и внепланово – после реконструируемых систем вентиляции, ремонта шумного оборудования | Производственные помещения пищеблока, в которых есть оборудование, являющееся источником шума (по 2 точки) | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6 |
| 4 | Воздушная среда помещений | Содержание вредных веществ (фенол, формальдегид, бензол и т.п.) | После ремонтных работ, установки новой мебели | Помещения для занятий, кабинеты, помещения для занятий ПЭВМ, спортивный и музыкальный залы (не менее 10% помещений –по 1 точке) | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 1 раз в год | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба) | СанПиН 1.2.3685-21 |
| 5 | Песок | Паразитологические исследования (жизнеспособные яйца гельминтов, цисты патогенных кишечных простейших, ооцистыкриптоспоридий), микробиологический и санитарно- химический контроль | 1 раз вквартал | Детские песочницы (2–4 пробы по 200 грамм каждая) | СанПиН 3.3686-21, СанПиН 1.2.3685-21 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 6 | Контроль санитарного фона | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) | 1 раз вгод | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (10 смывов) | СанПиН 3.3686-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Паразитологические исследования | По 10 смывов:  – в игровых уголках: с игрушек, мебели, ковров и дорожек;  – спальнях: постельное белье, с пола, батарей, подоконников, штор;  – туалетных комнатах: ручки дверей, кранов, наружные поверхности горшков, стульчаков  По 20 смывов:  – в пищеблоке: с разделочных столов и досок для готовой пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала;  – в местах приема пищи: с посуды, клеенок, скатертей, столов |
| Микробиологические исследования смывов на наличие иерсиниозов | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5–10 смывов) |
| 7 | Питьеваявода | Исследования по химическим и микробиологическим показателям | По химическим показателям – 1 раз в год, с– 2 раза в год | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно по2 пробы) | СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.1.3684-21, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| 8 | Пищеваяпродукция | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | 1 раз в квартал | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2–3 блюда исследуемого приема пищи) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20,ТР ТС 021/2011, МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рационпитания(1проба) |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | 2 раза в год | Третьиблюда (1 блюдо) |
| 9 | Электрические, магнитные, электромагнитныеполя | Напряженность электрического поля, плотность магнитного потока | 1 раз в год | Помещения для занятий и кабинеты с электронными средствами обучения (не менее 20% помещений) | СанПиН 1.2.3685-21,МР 2.4.0242-21. 2.4 | Протокол, журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля |

**5. Переченьдолжностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Профессия** | **Количествочеловек** | **Кратность** | |
| **Периодический ивнеочередноймедицинский осмотр** | **Гигиеническая** **подготовка иаттестация** |
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Бухгалтер, главный бухгалтер | 3 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Воспитатели | 43 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Музыкальный работник | 3 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 5 | Инструкторпофизическойкультуре | 2 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Учитель-логопед-дефектолог | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 7 | Помощник воспитателя | 17 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Работники пищеблока | 9 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 9 | Техническийперсонал | 18 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 10 | Кладовщик, завхоз | 3 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

**6. Переченьосуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

6.1. Работа:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Показатель** | **Профессия** | **Документ** |
| 1 | Тепловоеизлучение | Повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 28.12.2020 № 219996 |

6.2. Деятельность:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **Деятельность** | **Документ** |
| 1 | Образовательная | от 21.05.2021г., №4310 |
| 2 | Медицинская | от 01.12.2021, ЛО-13-01-001043 |

**7. Мероприятия,предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и(или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объектконтроля** | **Показатели** | **Основание** | **Срок** | | **Ответственный** |
| **Контроль содержания помещений, оборудования и территории** | | | | | |
| Санитарноесостояниетерритории | Кратность и качествоуборки | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно (утром и вечером) | | Заместительзаведующегопо АХЧ |
| Санитарное состояние помещений и оборудования | Кратность и качество:  – текущей уборки; | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно (в течение дня) | | Медработник, заместитель заведующего по АХЧ |
| – генеральной уборки | Ежемесячно, до 31.12. 2021 года – еженедельно | |
| Обращение с ртутьсодержащими лампами и медицинскими отходами | Вывоз ртутьсодержащих ламп и медицинских отходов | СанПиН 2.1.3684-21 | 1 раз в квартал | | Спецорганизация, у которой есть лицензия на вывоз медицинских отходов класса «Д», а также на вывоз отходов 1-го класса опасности |
| Санитарноесостояниехозяйственнойплощадки | Вывоз ТКО и пищевых отходов | СанПиН 2.1.3684-21 | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °C и выше – ежедневно | | Региональный оператор по обращению с ТКО,дворник |
| Промывка и дезинфекция хозяйственной площадки и контейнеров | При температуре плюс 4 °C и ниже – 1 раз в 20 дней.  При температуре плюс 5 °C и выше – 1 раз в 5 дней | | Дворник |
| Рабочие растворы дезсредств | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | | Медработник |
| Дезинсекция | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | | Заместитель заведующего по АХЧ, дворник, рабочий по обслуживанию здания |
| – обследование | 2 раза в месяц | | Специализированная организация |
| – уничтожение | По необходимости | |
| Дератизация | – профилактика | СанПиН 3.3686-21 | Ежедневно | | Заместитель заведующего по АХЧ, дворник, рабочий по обслуживанию здания |
| – обследование | Ежемесячно | | Специализированная организация |
| – уничтожение | Весной и осенью, по необходимости | |
| Освещенностьтерритории и помещений | –наличие и состояние осветительных приборов; | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в месяц | | Рабочий по обслуживанию здания |
| –наличие, целостность и тип ламп |
| Микроклиматпомещений | – температура воздуха; | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно (в течение дня) | | Заместительзаведующегопо АХЧ |
| –кратность проветривания; |
| –влажность воздуха (склад пищеблока) | Ежедневно | | Подсобныйрабочий |
| Шум | – наличие источников шума на территориии в помещениях | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | | Заместительзаведующегопо АХЧ |
| – условия работы технологического оборудования | План технического обслуживания | По плану техобслуживания | | Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости) |
| Песок в песочницах | –состояние песка | СП 2.4.3648-20 | После каждой прогулки | | Старший воспитатель |
| – наличие крышки на песочнице |
| Входной контроль поступающей продукции и товаров | – наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат) | СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201 | Каждая партия | | Заместительзаведующегопо АХЧ |
| – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.) |
| – соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т.д.) |
| Внутренняяотделкапомещений | Состояние отделки | СП 2.4.3648-20 | По плану-графику технического обслуживания | | Рабочий по обслуживанию здания |
| **Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** | | | | | |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья | – качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;  – условия доставки продукции транспортом; | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждая партия | | Кладовщик, ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья | – сроки и условия хранения пищевой продукции | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | | Ответственный по питанию, кладовщик |
| – время смены кипяченой воды | Каждые 3 часа | | Ответственный по питанию |
| – температура и влажность на складе | Ежедневно | | Кладовщик |
| – температурахолодильногооборудования |
| Приготовление пищевой продукции | – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Каждый технологический цикл | | Ответственный по питанию |
| – поточность технологических процессов | Повар |
| – температураготовностиблюд | Каждая партия | |
| Готовые блюда | – суточная проба | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно от каждой партии | | Повар |
| – дата и время реализации готовых блюд | Каждаяпартия | | Ответственный по питанию |
| Обработка посуды и инвентаря | – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно | | Медработник |
| – состояние оборудования, инвентаря и посуды | Медработник, заместитель заведующего по АХР |
| – обработка инвентаря для сырой и готовой продукции | Ответственныйпопитанию |
| **Контроль обеспечения условийвоспитательно-образовательной деятельности** | | | | | |
| Мебель и оборудование для детей | Оценка соответствия кроватей, столов и стульев росто-возрастным особенностям детей и их расстановка в помещениях для занятий, кабинетах, игровых (не менее 20% помещений) | СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21. 2.4 | 2 раза в год, (август, январь) | Медработник | |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП 2.4.3648-20 СанПиН 1.2.3685-21 | Каждая партия | Заместительзаведующегопо АХЧ | |
| Показателиорганизации образовательногопроцесса | Режим дня групп | СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21 | 1 раз в месяц | Старший воспитатель | |
| **Контроль медицинского обеспечения и оценка состояния здоровья воспитанников** | | | | | |
| Профилактиказаболеваний у детей | Утреннийосмотрдетей, термометрия | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | | Воспитатели, медработник |
| Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 | 1 раз в месяц | | Медработник |
| Направление на внутрикожную аллергическую пробу с туберкулином (далее – проба Манту) | СанПиН 3.3686-21 | Вакцинированных – 1 раз в год,  невакцинированных, больных хроническими заболеваниями – 2 раза в год | | Медработник |
| Улучшение здоровья детей | Оздоровление | СП 2.4.3648-20 | Июнь, июль, август | | Медработник |
| Ограничение распространения заболеваний среди детей | Проведение ограничительных мероприятий вспышке заболевания: грипп и ОРВИ, коклюш, туберкулез, пневмония, столбняк, дифтерия, , корь, краснуха, ветрянчая оспа и т.п. | СанПиН 3.3686-21, решение Роспотребнадзора г. Энск | По программе мероприятий | | Медработник |
| Ограничение контактов воспитанников из разных групп | СП 3.1/2.4.3598-20 | Ежедневно до 31.12. 2021 года | | Старший воспитатель |
| **Контроль соблюдения личной гигиены, здоровья и обучения работников** | | | | | |
| Состояниездоровьяработников | Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока | | Медработник |
| Медосмотр | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н | Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно | | Медработник |
| Профилактика заболеваний | Вакцинация | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н | По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям | | Медработник |

**8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством повопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и отчетности** | **Периодичностьзаполнения** | **Ответственное лицо** |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Медработник |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Медработник |
| График смены кипяченой воды | Не реже 1 раза каждые 3 часа | Ответственный попитанию |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | Пофакту | Медработник |
| Журнал осмотра воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Медработник |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения | Пофакту | Медработник |
| Личные медицинские книжки работников |
| Журнал регистрации результатов производственного контроля | Пофакту | Заместитель заведующегопо АХЧ, работник потехническомуобслуживанию |
| Журналвизуальногопроизводственногоконтроля | По факту | Заместитель заведующегопо АХР, старший воспитатель |
| Журнал инструментальных и лабораторных методов производственного контроля и протоколы лабораторных испытаний | Пофакту | Заместительзаведующегопо АХР |

**9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Ситуация** | **Действия** |
| 1. | Плановое прекращениеподачи водопроводнойводы более 3 часов | * прекращениеработыпищеблока; * сокращение рабочего дня; * организация подвоза воды для технических целей; * обеспечение запаса бутилированной минеральной воды |
| 2. | Возникновениезаболеваний: педикулез идр. – 5 и более случаев | * ежедневно влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств; * проветривание; * наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими; * реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещении, где находятся дети |
| 3. | Возникновение эпидемиисальмонеллеза, вирусного гепатита В, С– 3 случая иболее;ветряной оспы, гриппа идр. – 5 и более случаев | * введениекарантина; * реализация мероприятий по профилактике заболеваний |
| 4. | Авария на сетяхводопровода,канализации, отопления,электроэнергии | * приостановление деятельности до ликвидацииаварии; * вызовспециализированныхслужб |
| 5. | Неисправнаяработахолодильногооборудования | * прекращение работы пищеблока; * сокращение рабочего дня; * использование запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов |
| 6. | Пожар | * вызов пожарной службы; * эвакуация; * приостановление деятельности |

**10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Мероприятие** | **Срок** | **Ответственный** |
| 1 | Разработка и корректировка программы (плана) производственного контроля | При создании детского садаи понеобходимости | Заведующий |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и проведение производственного контроля | При формировании штата и понеобходимости | Заведующий |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | Приформировании штата и понеобходимости | Заведующий |
| 4 | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль | 1 раз в 5 лет | Медработник |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контрользасоблюдениемсроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Медработник |
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | Пографику | Медработник |
| 7 | Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы) | Постоянно | Заместительзаведующегопо АХЧ |
| 8 | Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте | Постоянно | Медработник |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно(привыявлении) | Заместительзаведующегопо АХЧ |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Заведующий |
| 11 | Представление информации о результатах производственного контроля | По требованиюУправленияРоспотребнадзора в г. Саранска | Заведующий |

Программу производственного контроля разработали:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Заместитель заведующегопо АХЧ |  |  |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Ответственный по питанию |  |  |  | Морозова И.А.  Евдокимова Н.М.  Пугаева О.И. |

|  |
| --- |
|  |